設置までの流れ

1 自治体への設置可否確認
キッチンカラットは、排水設備のため、自治体により設置可否があります。こちらで自治体に確認を取りますので、まずはお問い合わせください。

2 キッチンの設置スペース確認
キッチンカラットは、排水口に粉砕機を取付し、処理機をシンク下キャビネット内に設置します。設置条件はホームページをご確認ください。

3 維持管理点検契約の締結
機械からの排水の水質を管理するため、年１回以上の維持管理点検（有料）が義務付けられています。指定の維持管理業者とお客様で維持管理契約を結ぶ必要があります。

4 自治体への設置申請
取付工事前に、各自治体の指定排水設備工事店より設置申請をします。申請書式は自治体により異なりますので、弊社までお問い合わせください。

5 取付工事・取扱説明
メーカー指定の設置業者が取付いたします。所要時間は約2時間です。

いつも快適にご利用いただくために

キッチンカラットは、(社)日本下水道協会が定めた性能基準(案)に基づき、システムの正常な機能を保ち、安定した流出水の水質を維持するために、年1回以上のシステム点検が義務付けられています。

安心して長くご使用いただくために、点検は製品の健康診断と位置づけ、維持管理点検を**安心点検**としておこなっています。製品に使用されている部品には、長期間使用により経年劣化がすすみ、製品の性能に影響をおよぼすものもあります。製品には標準的な使用期間があることまた故障を未然に防ぐことをの重要性をお客様にはご理解いただき、点検を行わせていただいています。

■ 点検内容：機器（粉砕機、処理機、接続ホース）点検清掃
■ 点検回数：年1回（有料）

適合評価について
（社）日本下水道協会が定めた「下水道の為のディスポーザ排水処理システム性能基準（案）」に基づいた性能試験を第三者評価機関で評価を行い、適合すると評価を受けたものに対して、評価を行った第3者機関より適合評価書が交付されます。多くの自治体では、この適合評価の有無に基づき設置許可を出しています。キッチンカラットは、この基準（案）に適合した製品と評価され、平成23年に適合評価書を交付されています。

製品仕様

品名		家庭用生ごみ処理機
型式		CSD−101S
処理方式		機械処理タイプ（処理槽を埋設する生物処理ではありません） ※固液分離による排水方式、電気ヒーターによる生ごみ乾燥方式
適合評価番号		D−011号（平成25年6月取得） （社）日本下水道協会 「ディスポーザ排水処理システム性能基準（案）」16年度版
定格	電圧	AC100V　50／60Hz
	消費電力	粉砕機：290W　処理機：100／115W
外形寸法		粉砕機：W180×H326×D220mm 処理機：W280×H445×D444mm
重量		粉砕機：約7kg　処理機：約18kg
付属品		チップ（天然木材パルプ）：2袋（1リットル） パイプクリーナー：1式　ロック解除レンチ：1式
処理水(排水)		処理水質　BOD：600mg／L未満　SS：400mg／L未満 n-ヘキサン：70mg／L以下
生ごみ処理能力		投入量：約1kg／日（最大）
		乾燥時間：24時間（1kg投入時） 電気ヒーターによる乾燥（未使用時36時間で停止）
		ごみ捨て頻度：2ヶ月に1回程度（4人家族）
ランニングコスト(月額)		電気代：約600円（1kW/h 21円で算出）
メーカー希望小売価格		本体：298,000円（312,900円 税込）

製品に関するお問い合わせ
0120-315-530
受付時間 9:00〜17:00（土曜日・日曜日・祝日を除く）
キッチンカラットの詳しい情報、設置条件等はホームページをご確認ください。キッチンカラット　検索

留意事項［適合評価機関：(財)関西環境管理技術センター指導に基づき作成］

(1)維持管理契約
維持管理作業は、当社またはその指定業者が行うものとし（指定業者に委託する場合、当社が維持管理の指導を実施した業者を維持管理業者に指定します）、システムを適切に維持管理する必要があることなど、以下に記載の使用者義務をシステムの使用者にご理解いただいた上、維持管理業務委託契約を締結します。

(2)使用者の義務
●維持管理計画に基づき、維持管理を適切に行ってください。
●維持管理については、専門の管理業者と維持管理業務委託契約を締結してください。
●維持管理業務委託契約に基づき、専門の維持管理業者が実施する保守点検に関する記録など、維持管理に関する資料は３年間保存してください。
●市町村の維持管理に関する資料提出、立ち入り検査などの措置に協力してください。
●当該システムを有する建物の譲渡があったときは、当該譲渡などを受けた使用者が当該システムの適切な維持管理を行わなければならない旨（上記業務）を引き継いでください。

安全に関するご注意
●ご使用の前には必ず取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。　●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

愛情点検
●長年ご使用して頂くために、キッチンカラットの点検をぜひ !!
このような症状が出たら
●電源スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
●運転中に異常音がしたり振動がある。
●その他の異常、故障がある。
左のような症状の時はただちにご使用を中止し、故障や事故の防止の為、必ず販売店に点検をご相談ください。

保証書に関するお願い
●商品は保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受取りの上、保存ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。
・キッチンカラットの補修用性能部品の保存期間は製造打刻後6年です。
・製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また保証書記載番号と一致しているかお確かめください。

その他使用上のご注意
●生ごみ以外は処理できません。（例えば、石油類、金属類、食用油、プラスチック容器など）

●印刷物と実物では多少色味が異なることがあります。●商品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますのでご了承ください。●このカタログについてのお問い合せは、お近くの販売店にご相談ください。

■お問い合わせ・お申し込みは

製造元　株式会社 ちくま精機
■ライフケア事業部：長野県安曇野市明科中川手3306
TEL.0263-62-2372㈹　FAX.0263-88-2411
■東京営業所：東京都立川市錦町2-3-3オリンピック錦町ビル2Ｆ
TEL.042-548-0247　FAX.042-526-7511
◇製品に関するお問い合わせは
0120-315-530（サイコー　ごみゼロ）　http://www.kitchencarat.jp/
■本　　社：長野県安曇野市明科七貴6043

生ごみを全自動処理 キッチンからエコライフ
ディスポーザ排水処理システム　全自動家庭用生ごみ処理機

キッチンカラット Carat

株式会社 ちくま精機　キッチンカラットは、ディスポーザ排水処理システム性能基準(案)に適合している商品です。

いつも笑顔のあの家族、
見えないところに
秘密がある。

使いやすさを徹底的に追及
地球にも人にもやさしい商品

キッチンカラット

生ごみの排出削減・大幅減量とリサイクルを両立させた生ごみ処理機の進化形。調理後の生ごみをそのまま流すだけでOK。あとは自動的に処理されます。生ごみの臭いの元を固液分離装置できれいに処理するため、臭いの発生もありません。

秘密はシンクの下に

シンク下にすっきり収まるコンパクトボディー。生ごみを最後まで人目に触れさせません。

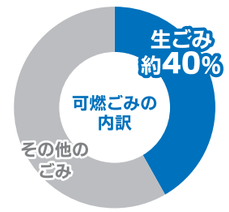
笑顔の秘密は、清潔なキッチン。

休日はいつもより手の込んだ料理に挑戦。楽しい共同作業で、会話が弾み笑顔が絶えないひと時に。
日々の出来事、大きな声では言えないナイショの話も、キッチンだと止まらなくなるから不思議だね。
家族が一番仲良くなれる場所は、リビングでもお庭でもなく、実は「キッチン」なのです。
おもわず家族が集まりたくなる、清潔で快適なキッチンを「キッチンカラット」が作ります。

生ごみを $\frac{1}{20}$ に大減量

日本の深刻なごみ問題

日本中で、毎日出される大量のごみ。最近では、生ごみが可燃ごみの40%近くを占めているといわれます。ごみ収集車の運搬費、焼却費、埋め立て地の問題、土壌からの環境汚染などの問題を抱えています。各家庭での生ごみ処理方法が模索されるなか、これまでのディスポーザの欠点をカバーし、自治体や環境への負荷を減らすキッチンカラットが、いま注目されています。



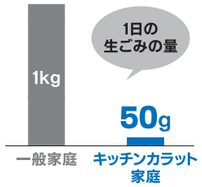
日本のごみ排出量は
世界でもトップクラス

生ごみ処理機の進化形

キッチンカラットがあれば…

ごみ出しは2ヶ月に1回

キッチンカラットで、生ごみを1/20に減量、生ごみを捨てるのは2ヶ月に1回程度になります。



シンクがいつも綺麗

生ごみは排水口に入れてフタをしめるだけ。スピーディーに全自動乾燥処理されます。シンクはきれいな状態を保てます。

キッチンが常にきれい!!

肥料として再利用

キッチンカラットが優れている点は、生ごみを固体と液体に分離できること。乾燥した生ごみは肥料として再利用できます。

使い方は簡単です

生ごみをシンクの排水口に入れる
シンク直結型なので生ごみをそのまま投入するだけ。自動的に処理します。

フタを閉めてスイッチオン
シンクのふたがスイッチになっていて、セットしないと作動しない安心設計。

自動で乾燥、肥料に変身
有機肥料の素材として使用が可能です。

○ 処理できるもの

野菜・魚・肉・魚の骨・鶏の骨・甲殻類の殻・果物・菓子類・穀物・茶かす
卵の殻・貝殻（あさり程度） ※種類によって処理スピードが異なります

✖ 処理できないもの

大きな獣骨（牛、豚など）・硬くて大きな貝殻（はまぐり、サザエなど）
硬くて大きな種（桃、アボカドなど）・ティーパック
ガラス類・陶磁器類・金属類・その他人間が食べられない物全般